



## **VITTORIA SPUMANTE BRUT ROSE'**

ANNATA: 2020

ZONA DI PRODUZIONE: Carmignano (PO)

BOTTIGLIE PRODOTTE: 10.075 da 0,75 L

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2019

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: Est; 100-150 m s.l.m.

VITIGNI: 100% Sangiovese

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Complesso caotico con scheletro di alberese, scisto argilloso, presenza di galestro.

VENDEMMIA: Prima metà di Agosto

VINIFICAZIONE: La fermentazione alcolica della durata di 10 giorni circa è svolta per in vasche di acciaio alla temperatura di 18°C. Breve macerazione pellicolare, fermentato in autoclave per 6 mesi.

CLASSIFICAZIONE : Brut. 8 g/l residuo zuccherino.

TENORE ALCOLICO: 12%

MODALITA' DI SERVIZIO: tra i 8° ed i 12°C

GASTRONOMIA: Ottimo come aperitivo o in abbinamento piatti a base di pesce.

### **CARATTERI ORGANOLETTICI:**

COLORE: rosa tenue.

PROFUMO: intenso floreale con note di rosa e fiori bianchi.

SAPORE: fresco, elegante e bilanciato; rosa, viola mammola e mela verde con leggere note agrumate. Al palato manifesta equilibrio, armonia e agilità di beva; morbido e persistente.